

## P.A.L.A. CON FRIARIELLI E 'NDUJA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Sulla pizza P.A.L.A. andiamo ad aggiungere la mozzarella, la scamorza affumicata ed Èfriarielli. Procedere poi alla cottura in forno. Aggiungere la salsa di 'Nduja in uscita ed ultimare coi germogli. La pizza è pronta da servire

### Ingredienti Menù

50 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X  
70 g Èfriarielli - B41  
n° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

### Ingredienti

35 g Mozzarella  
35 g Scamorza cubettata  
q.b. Germogli